



オリジナル 牛ソースカツ

[9] やまべ料理 綾乃 (店主 田口 猛さん)

材 料 *4人分

牛モモ肉	30g×8
塩	適量
コショウ	適量
小麦粉	1/4カップ
水	30cc
玉子	1個
パン粉	適量

揚げ油	適量
(ゴマ油少量入れ風味付けしたもの)	
付け合せ野菜	
キャベツ	
レタス	
トマト	
レモン	

牛カツソース

とんかつソース	大さじ2
ウスターソース	大さじ2
トマトケチャップ	小さじ1
しょうゆ	小さじ2
酒	小さじ2
砂糖	大さじ1
水	50g

つくり方

- ① あらかじめソースを作っておく。
A 全ての材料を鍋に入れ、ひと煮立ちさせてから冷ましておく。
- ② ひと口大(300g)に切った牛モモ肉をたたき、塩・コショウで下味を付ける。
- ③ 小麦粉1/4カップに水30ccと玉子1個を入れ全部まぜ合わせる。
- ④ 下味をつけた牛肉を②につけ、次にパン粉をつけ、ゴマ油を少量入れて、風味付けした揚げ油でカラッと揚げる。
- ⑤ 揚げたてのアツアツのカツを①で作ったソースにどっぷりくぐらせ味を付ける。
- ⑥ 付け合せ野菜と一緒に色どりよく盛りつける。